 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-2766</b>
		Revisão:	009
STRACCIATELLA MEIO AMARGA		Página:	1 de 2
		Data:	28/10/2022

## 1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para mesclar sorvete.

Produto concentrado para uso profissional.

## 2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom escura, consistência cremosa.

Sabor e odor característicos.

## 3. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, soro de leite, licor de cacau, manteiga de cacau, emulsificante INS 322 (lecitina de soja), aroma idêntico ao natural e vanilina.

## 4. ALERGÊNICOS

Contém: Lactose - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.

Contém: Derivados de leite e derivados de soja. Pode conter avelã. - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.

Não Contém glúten – Atendimento a Lei 10.674 – 16/05/2003 e RDC40 – 08/02/2002.

## 5. GRUPOS VULNERÁVEIS

ALÉRGICOS: este produto possui matérias primas alergênicas derivadas do leite e da soja em sua composição, podendo conter avelã. Em caso de uso não intencional / incorreto: existe risco conhecido associado ao uso não intencional/ incorreto.


## 6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

Conforme determinação do usuário, a gosto.

## 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Característica	Parâmetro	Limite	Legislação
<b>Microbiológica</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 <sup>2</sup> /g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 <sup>2</sup> / g	IN nº 161, de 01/07/2022.
<b>Físico</b>	Macroscopia e microscopia	Areia: 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido – Anexo 1 – Alimentos em geral  Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias – Anexo 2 – Alimentos em geral	RDC nº 623, de 09/03/2022.
<b>Química</b>	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

Elaborador	Aprovador
<b>Departamento da Qualidade</b>	Thays Duarte Wagenknecht Eng <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4

 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-2766</b>
		Revisão:	009
STRACCIATELLA MEIO AMARGA		Página:	2 de 2
		Data:	28/10/2022

## 8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	668	kcal	33%
Carboidratos	33	g	11%
Açúcares Totais	32	g	-
Açúcares Adicionados	25	g	51%
Proteínas	4,7	g	9%
Gorduras totais	57	g	88%
Gorduras saturadas	36	g	181%
Gorduras trans	0,5	g	27%
Fibra alimentar	2,2	g	9%
Sódio	44	mg	2%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 9. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 3,3 kg (Código 2766).  
Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 12 kg (Código 27665).  
Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 15 kg (Código 27666).

## 10. VALIDADE

24 meses na embalagem original.

## 11. MODO DE CONSERVAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO

Após aberto manter em recipiente bem fechado e consumir na maior brevidade possível. Armazenar em local seco e arejado. Qualquer alteração térmica pode afetar o estado físico do produto, variando sua consistência e aparência, podendo haver separação da gordura/ óleo. Recomenda-se homogeneizar o produto com uma espátula seca antes de seu uso para que sua cremosidade volte a condição ideal, e caso necessário, métodos de aquecimento ainda podem ser aplicados, com temperaturas entre 35 e 40°C.

## 12. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

A distribuição deve ser feita em veículos de transporte fechados e limpos, protegidos contra umidade e presença de pragas, odores estranhos, e incidência de luz solar direta, para evitar possíveis contaminações por materiais estranhos, insetos e roedores e manter a integridade do produto.

Elaborador	Aprovador
<b>Departamento da Qualidade</b>	Thays Duarte Wagenknecht Eng <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4